



Pemanfaatan Hasil Sumber Daya Alam Kopi Menjadi Sebuah Produk

MANUAL BOOK

Video KLIK disini

Desa Cintamanik
Kec. Bumijawa, Kab. Tegal,
Jawa Tengah



APA ITU KOPI?

Kopi adalah salah satu tanaman semak yang dapat tumbuh di daerah tropis dengan ketinggian 700 – 1600 mdpl. Dibutuhkan hampir setahun untuk ceri yang matang setelah berbunga pertama, dan sekitar 5 tahun pertumbuhan mencapai produksi buah penuh. Perawatan yang tepat dapat mempertahankan dan bahkan meningkatkan hasilnya selama bertahun-tahun, tergantung varietasnya. Rata-rata pohon kopi menghasilkan 10 pon ceri kopi per tahun, atau 2 pon green bean coffee.

JENIS KOPI



Kopi Robusta

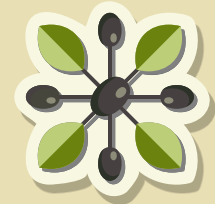


Kopi Arrabica



PENGERTIAN KOPI ROBUSTA

Sebagian besar Robusta di dunia tumbuh di Afrika Tengah dan Barat, sebagian Asia Tenggara, termasuk Indonesia dan Vietnam, dan di Brasil. Kopi Robusta sendiri cenderung sedikit lebih bulat dan lebih kecil dari Kopi Arabica. Pohon Robusta lebih sehat dan lebih tahan terhadap penyakit dan parasit, yang membuatnya lebih mudah untuk diolah. Ini juga memiliki keuntungan untuk dapat menahan iklim yang lebih hangat. Kopi Robusta menghasilkan kopi yang memiliki cita rasa khas dan sekitar 50-60% lebih banyak kafein.



ALAT DAN BAHAN PEMBUATAN KOPI



BLENDER

Fungsi dari alat ini adalah untuk menggiling biji kopi agar menjadi bubuk kopi



TIMBANGAN

Untuk menghasilkan cita rasa kopi yang nikmat, kamu harus mengetahui takaran yang tepat bagi setiap bahannya.



ALAT ROASTING

Fungsi alat ini adalah untuk menyangrai kopi agar matang sempurna



ALAT TUMBUK

Untuk memisahkan kulit dengan bijinya



BIJI KOPI ROBUSTA

PROSES PEMBUATAN KOPI ROBUSTA

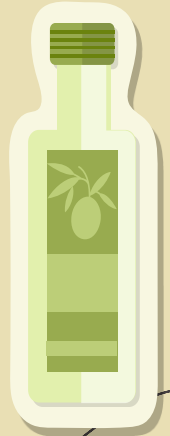
- Memetik biji kopi yang sudah matang dengan ciri berwarna merah
- Mencuci biji kopi dengan air bersih
- Menjemur biji kopi yang sudah dibersihkan selama satu hari
- Mengupas kulit kopi dari bijinya dengan cara ditumbuk
- Sanghrai biji kopi dengan menggunakan mesin roaster
- Setelah proses roasting biji kopi dihaluskan menggunakan blender agar menjadi bubuk kopi
- Setelah itu kopi dikemas

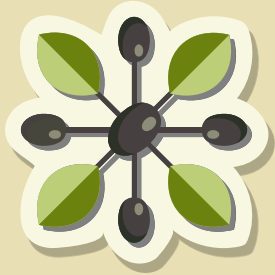


PENGEMASAN

Kopi bubuk ini menggunakan kemasan standing pouch (One Way Valve) yang cocok untuk kemasan kopi bubuk dan biji kopi karena dapat bertahan terhadap paparan sinar matahari. Dilengkapi katup satu arah (bahan nylon) atau filter one way valve.

Dengan adanya katup satu arah ini CO₂ yang ada dalam kemasan dapat dikeluarkan. Dengan kemasan ini kopi menjadi lebih terjaga aroma dan kualitasnya.





**TERIMA
KASIH!**

